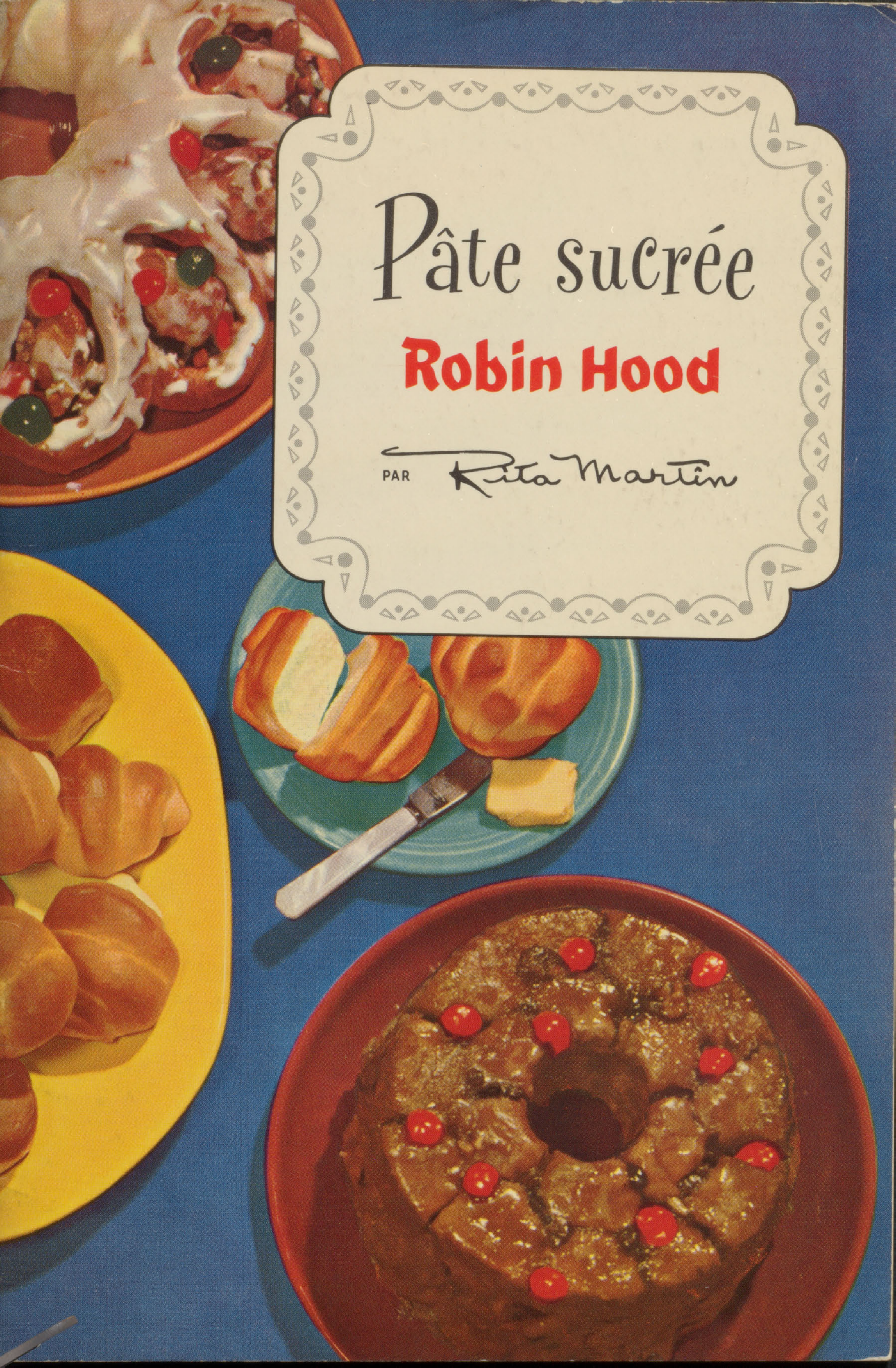

Pâte sucrée
Robin Hood
PAR Rita Martin

L'importance de la farine en nutrition

La Farine tout-usage Robin Hood, par sa valeur alimentaire, contribue notablement à la santé et au bien-être de votre famille.

Car, faite avec le coeur même du blé, la Farine Robin Hood est en outre enrichie de riboflavine, pour la croissance des enfants, de thiamine, vitamine B1 pour les nerfs, la digestion et l'appétit, de niacine, pour les tissus, et de fer, pour le sang.

Grâce aux procédés scientifiques modernes, toutes ces substances peuvent être ajoutées à la Farine Robin Hood sans qu'en soient altérées sa blancheur et sa texture.

En outre, elle est, non pas une fois, mais bien *deux fois* éprouvée au four. Aussi, êtes-vous toujours assurée du succès quand vous employez la Farine Robin Hood.

C'est du reste pour cette raison qu'il nous est possible de vous offrir cette garantie: si, après deux essais, vous n'êtes pas satisfaite des résultats, *nous vous remettrons votre argent PLUS 10%*.

Mais, n'en doutez pas, vous *serez* satisfaite, à l'instar des bonnes cuisinières qui depuis deux générations préfèrent la Farine Robin Hood à toute autre.



Que pensez-vous de notre nouveau sac? Nous l'avons récemment adopté et déjà vous avez pu le remarquer à l'épicerie.

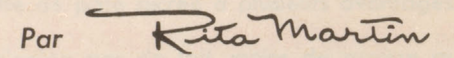
Cependant, croyez bien...

que seul le sac est nouveau. Il renferme la même farine de qualité. La Farine Robin Hood et seule la Farine Robin Hood est *deux fois* éprouvée au four pour vous assurer plein succès.

MÉTHODE SIMPLIFIÉE DE

PÂTE SUCRÉE Robin Hood

ET DOUZE RECETTES DÉLICIEUSES

Par 

DIRECTRICE, SERVICE D'ART CULINAIRE



FLOUR MILLS LIMITED

Utilisez cette nouvelle manière de préparer et de cuire la pâte sucrée. Cette pâte se conservera une semaine entière dans le réfrigérateur... et servira 4 à 6 personnes à 4 repas différents.



Toute la Famille raffolera de ces pains délicieux!

Voici quelque chose qui rendra votre travail plus agréable . . . vos repas plus variés et plus appréciés de toute la famille. C'est une nouvelle recette-type de pâte sucrée Robin Hood.

Chaque opération est clairement décrite et photographiée

Dans ces pages vous trouverez la recette éprouvée . . . chaque opération est décrite et clairement illustrée et nous vous suggérons 12 manières différentes d'utiliser cette pâte.

La recette est suffisante pour servir 4 à 6 personnes à 4 repas différents. Mais un conseil: la famille peut aimer ces pains et en manger plus que vous vous y attendez. La réponse à ceci est facile; afin de satisfaire les appétits, doublez chaque recette et faites-en plus souvent.

Profitez d'une journée où vous n'êtes pas pressée pour préparer cette pâte. Il est aussi facile et rapide de mélanger une grande quantité de pâte qu'une petite . . . ceci épargne du travail et du temps pour les repas suivants.

Douze variétés délicieuses

Essayez ces savoureuses brioches aux multiples formes énumérées à la page suivante. Ces pains "Eventail" avec leurs minces feuillets; ou encore, la croustillante tresse à la gelée, le succulent gâteau hongrois, les brioches aux pacanes: un délice pour vous et vos convives. Vous trouverez également la recette de la fameuse couronne suédoise toujours si populaire. Vous serez alors convaincue que ce livret vous apporte une méthode réellement nouvelle et rapide pour varier vos menus.

Et ce soir, pourquoi ne pas servir une de ces variétés pour le souper? Suivez le mode de préparation de la recette-type et utilisez le quart de la pâte. Laissez lever environ 2 heures loin des endroits surchauffés et des courants d'air; faites cuire à la température indiquée. Conservez le reste de la pâte dans le réfrigérateur ... elle se gardera une semaine entière.

AVANTAGES

Cette nouvelle recette de pâte sucrée a plusieurs avantages.

Economique — Elle n'exige pas de lait, moins de graisse que pour un gâteau ordinaire et pas plus que pour un pain. La recette la plus sucrée, le gâteau hongrois, requiert trois fois moins de sucre qu'un gâteau ordinaire.

Variée — Pour tous les repas. Avec ces douze variétés vous aurez des petits pains pour les repas: déjeuner — dîner — souper. Idéal pour collation!

Rapide — Moins de 5 heures après avoir commencé, vous pouvez déguster ces appétissants pains chauds; jetez un coup d'oeil à ces recettes de pain sucré et servez-en aujourd'hui même. N'oubliez pas ceci! Vous n'avez pas besoin d'être une experte pour réussir ces recettes.

Chaque opération décrite dans les pages suivantes a été expérimentée à diverses reprises, non seulement par un ou plusieurs boulangers, mais par plusieurs ménagères. D'un océan à l'autre, elles ont essayé cette recette de pâte sucrée et toutes reconnaissent qu'elle facilite la préparation des repas, les rend plus variés, plus savoureux, plus accueillants pour toute la famille.

Table alphabétique des 12 variétés

La vignette ci-dessous illustre les 12 variétés de pains.



Méthode Simplifiée de la Pâte Sucrée Robin Hood

1

(a) Afin que la farine soit à la température de la pièce, placer le sac sur la table une demi-heure avant de commencer la préparation.

(b) La graisse doit être amollie afin de bien se mêler à la farine. Donc, la sortir du réfrigérateur une demi-heure avant de commencer la pâte.





Assembler les autres ingrédients: levure, sel, sucre, oeufs. Les quantités suivantes sont requises:

2¼ tasses d'eau chaude
2 cuillères à thé de sel
½ tasse de sucre
Environ 8 tasses de Farine tout usage Robin Hood tamisée

2 oeufs
2 gâteaux de levure comprimée OU
2 enveloppes de levure sèche granulée
4 cuillères à table de graisse amollie (beurre, saindoux ou graisse végétale)

Pour épargner du temps et des pas, réunir tous les ustensiles. Utiliser des tasses et des cuillères graduées.

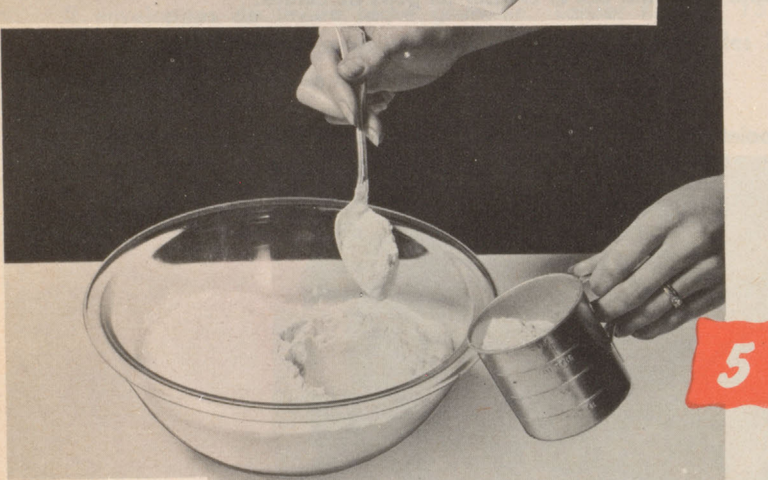
1 tamis
2 tasses graduées
1 couteau
3 bols de différentes grandeurs
1 cuillère à thé
1 cuillère de bois

Serviettes pour recouvrir la pâte
1 batteur à oeufs
1 série de cuillères graduées
Pinceau
Papier ciré
Petite marmite

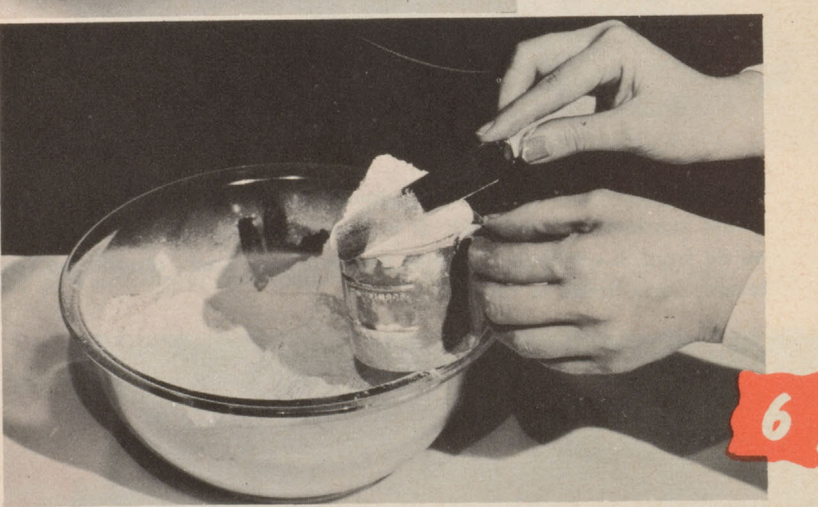




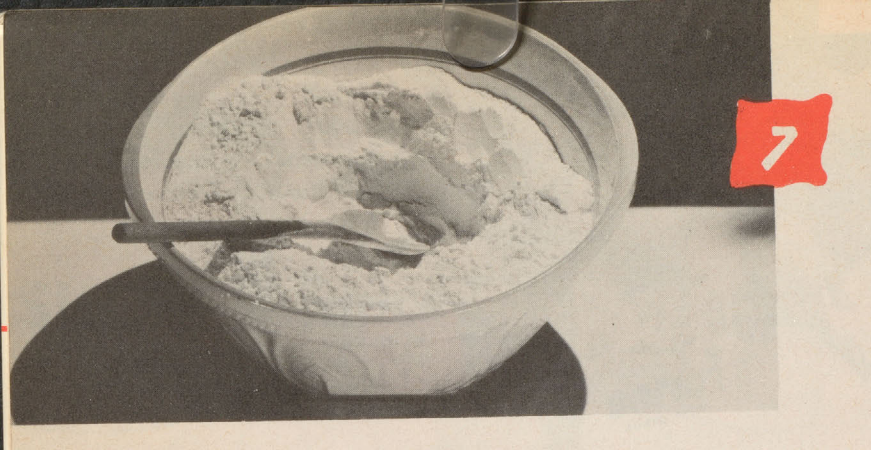
Tamiser la farine plusieurs fois avant de mesurer. Cette importante opération rend la farine plus légère.



Pour mesurer la farine, remplir légèrement la tasse à l'aide d'une cuillère, sans secouer ni presser.

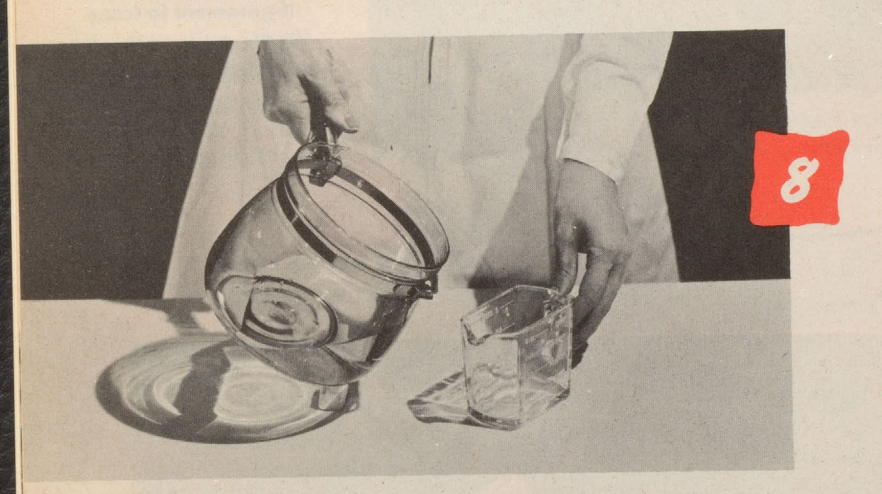


Egaliser la tasse de farine avec le dos d'un couteau ou remplir jusqu'au degré indiqué dans la recette. Les mesures exactes sont essentielles pour réussir.

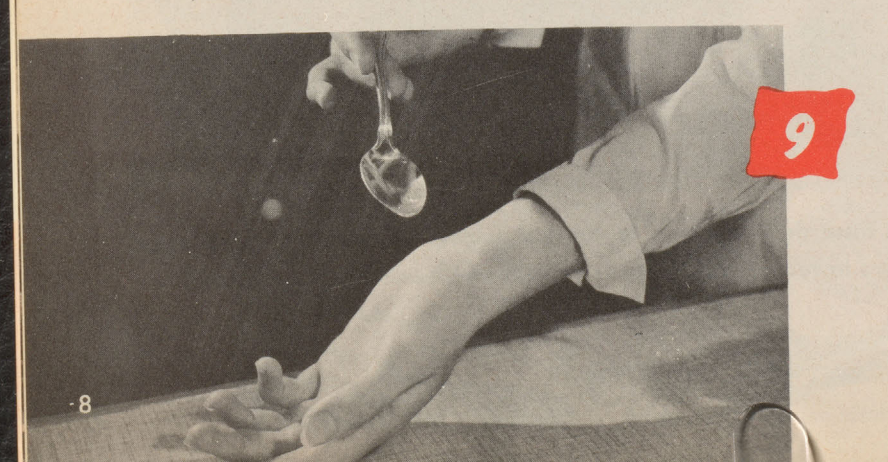


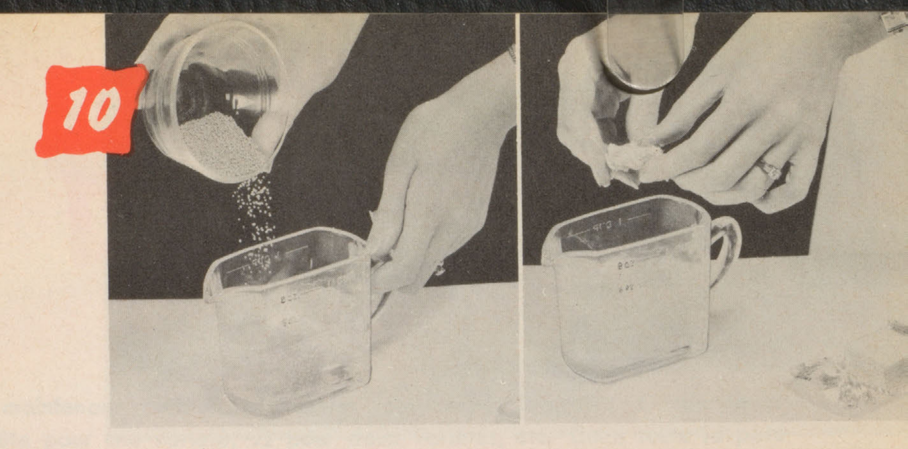
Tamiser la farine dans un grand bol et creuser un puits au centre.

Chauffer l'eau au point d'ébullition (2¼ tasses). Mesurer ½ tasse, laisser tiédir.



Epreuve de l'eau tiède. Laisser tomber quelques gouttes du liquide sur les veines intérieures du poignet. Si le liquide ne laisse aucune sensation de chaud ou de froid, il est tiède. Répéter plusieurs fois. L'eau chaude tue l'action de la levure; l'eau froide la retarde.





Dissoudre 2 cuillères à thé de sucre dans la ½ tasse d'eau tiède. Verser les 2 enveloppes de levure sèche granulée. Laisser reposer 15 à 20 minutes. Brasser. (Si la levure comprimée est employée, dissoudre les 2 gâteaux dans ½ tasse d'eau tiède en brassant.)

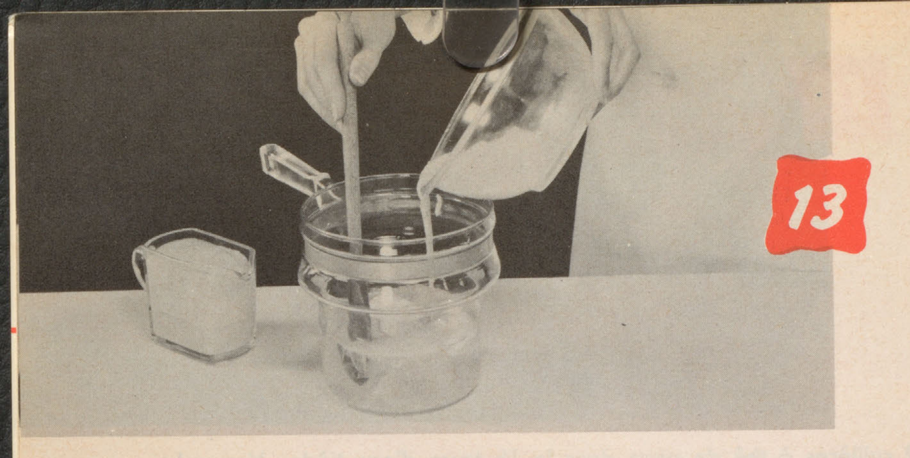


Au reste du liquide, ajouter 2 cuillères à thé de sel, ½ tasse de sucre.

Mesurer 4 cuillères à table de beurre ou de graisse et ajouter au liquide.

La graisse doit être amollie et non fondue; la graisse fondue retarde l'action de la levure.





13

Verser les oeufs battus et la levure dissoute dans le liquide tiédi.

Incorporer le liquide à la farine jusqu'à mélange parfait.

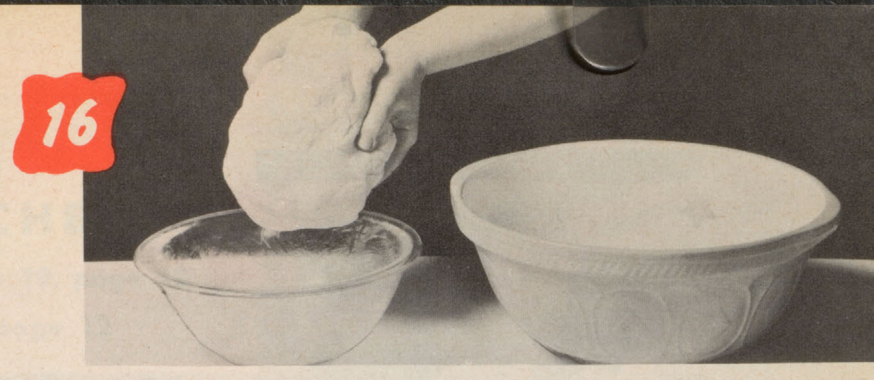


14

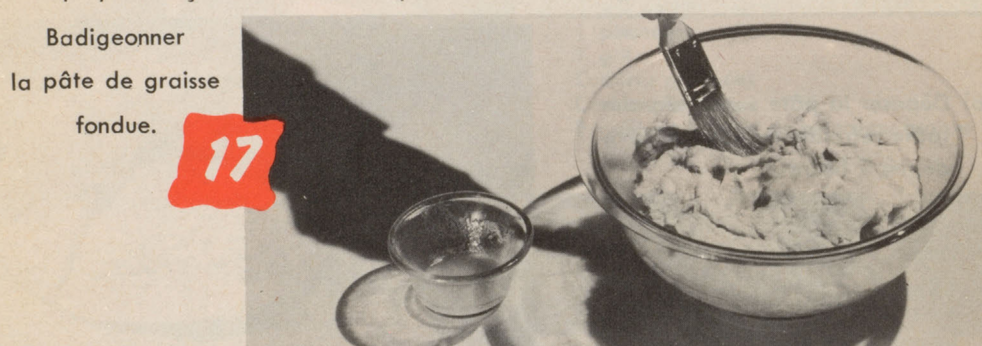
Travailler la pâte environ 5 minutes avec la main pour former une boule molle. La pâte sera collante au début mais deviendra lisse en la pétrissant. Si elle demeure collante après 5 minutes, ajouter graduellement jusqu'à 1 tasse de farine.



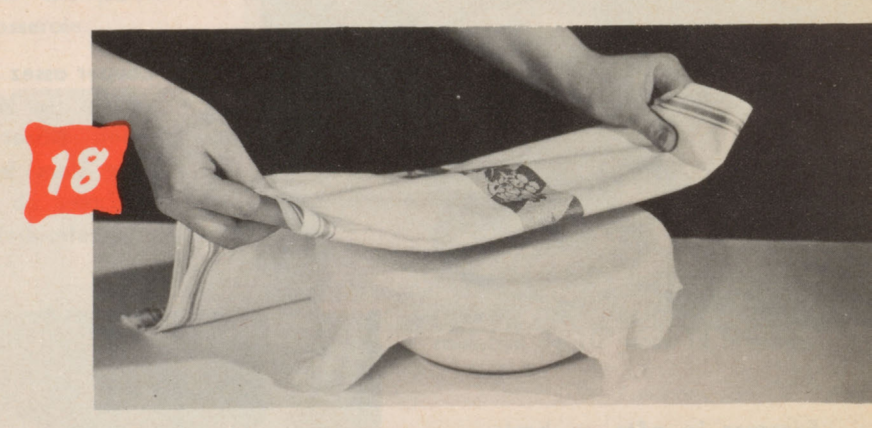
15



Décider maintenant combien de variétés vous désirez préparer. Couper le ¼ de la pâte pour une variété, ½ pour deux variétés, etc. Cuire toute la pâte immédiatement si l'espace est limité dans le réfrigérateur. Ici toute la pâte est employée. Façonner en boule et placer dans un bol graissé.

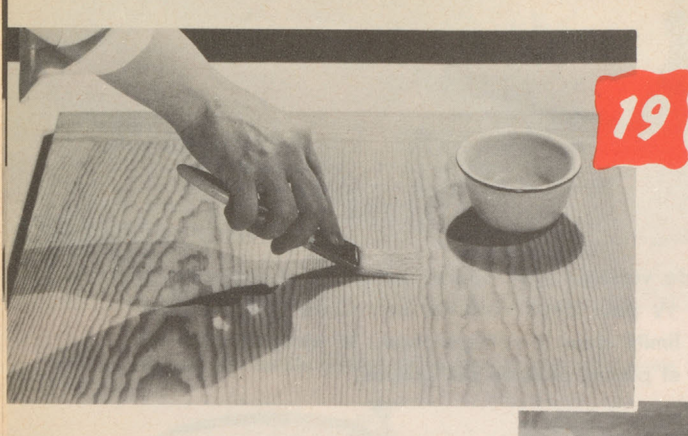


Badigeonner la pâte de graisse fondue.



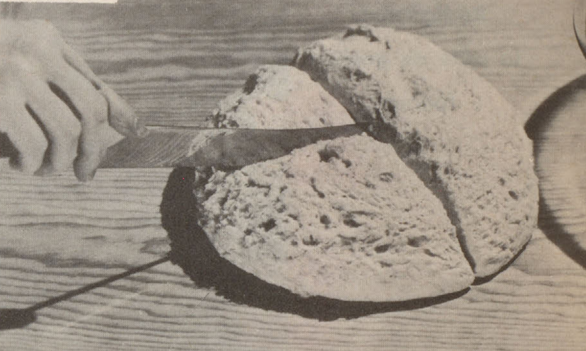
Couvrir d'un linge humide et d'une serviette sèche. Laisser lever au double du volume (environ 2 heures), à la température de la pièce, 75 - 85° F. Eviter les endroits surchauffés et les courants d'air.

PLACER LE RESTE DE LA PÂTE (s'il y a lieu) dans un bol graissé assez grand pour permettre à la pâte de lever au moins un tiers de son volume. Badigeonner de graisse fondue. Recouvrir le bol de 2 épaisseurs de papier ciré et d'une serviette (pour prévenir une croûte sèche sur la pâte). Placer au réfrigérateur. Laisser au froid au moins 8 heures avant de l'utiliser. Cette pâte est bonne pour une semaine. Si elle lève trop, la baisser pour éliminer les bulles d'air. La couvrir et la remettre au froid. Chaque fois qu'une variété est préparée, prendre la quantité nécessaire, couvrir immédiatement et remettre au froid.



19

(a) Graisser la planche à pétrir ou le dessus d'une table émaillée.

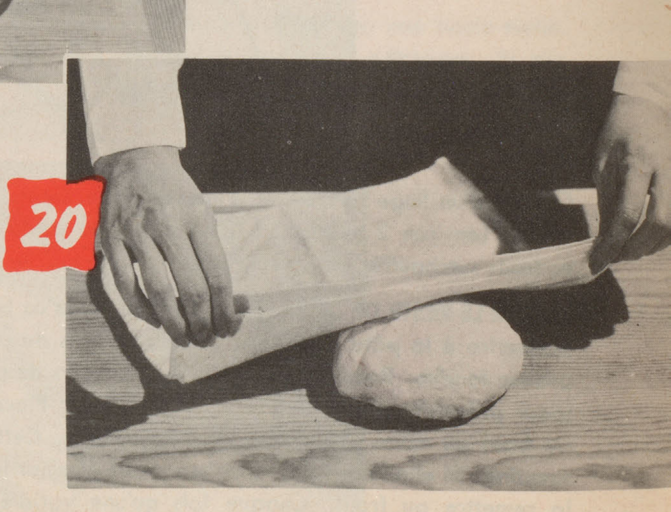


(b) Déposer la pâte sur la planche (pâte refroidie ou pâte qui lève depuis 2 heures).

(c) Couper assez de pâte pour une variété (le ¼ de la recette-type). Placer le reste de la pâte dans le bol, couvrir et retourner au réfrigérateur (la pâte refroidie).

20

Façonner la pâte en boule, couvrir et laisser lever au double du volume à la température de la pièce (75° à 85° F.).



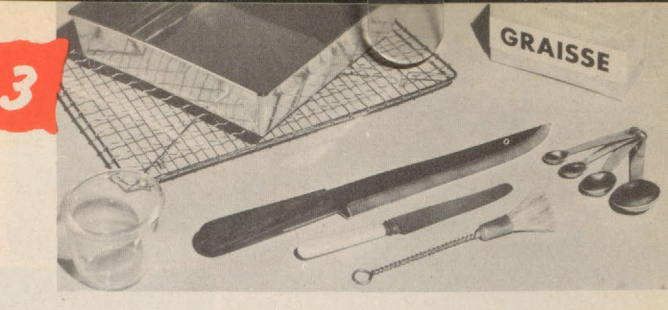
VARIÉTÉS

BRIOCHES

1 ABC - Voir no 19, page 12

2 Voir no 20, page 12

3



4



Assembler :

1 casserole de 8 x 5 x 3″ pour 8 brioches
OU
1 casserole de 8 x 8 x 2½″ pour 16 brioches
1 couteau ou des ciseaux
1 bol pour le beurre ou la graisse
1 pinceau
1 gril
Cuillères graduées
Couteau de cuisine
2 cuillères à table de beurre ou graisse

5

Mesurer le beurre ou la graisse.

Faire fondre au-dessus de l'eau chaude. En utiliser une partie pour graisser la casserole.



6

Façonner la pâte en rouleau de 12″ de longueur pour 8 brioches ou en 2 rouleaux de 10″ pour 16 brioches.

7

Avec un couteau ou des ciseaux, diviser en 8 ou 16 morceaux, suivant la casserole utilisée.





8 Façonner les morceaux de pâte en boules.

9 Disposer les brioches dans la casserole de manière à ce qu'elles se touchent à peine et badigeonner de beurre fondu.

10 Recouvrir avec un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Eviter les endroits surchauffés et les courants d'air.

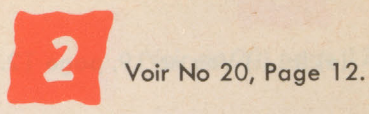
11 Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F.

12 Renverser les brioches sur un gril et badigeonner le dessus de graisse fondue. Servir chaud ou réchauffer dans une casserole fermée ou un épais sac de papier, 12 minutes à four lent, 300° F.

TRÈFLES



(a) (b) (c) Voir No 19, Page 12.



Voir No 20, Page 12.



Assembler :

Moules à muffins (12—grandeur moyenne)
Ciseaux
Gril
Petit bol pour le beurre
3 cuillères à table de beurre ou graisse

Graisser des moules à muffins. Couper de petits morceaux de pâte avec les ciseaux. Les façonner en boulettes (1 pouce de diamètre environ). Les tremper dans le beurre fondu. En placer 3 dans chaque section du moule à muffins. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Eviter les endroits surchauffés et les courants d'air. Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu. Servir chaud ou froid.

NOEUDS



(a) (b) (c) Voir No 20, Page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :

Tôle
Ciseaux
Serviette
Pinceau
Gril
1 cuillère à table de beurre fondu

Graisser la tôle. Couper de petits morceaux de pâte et façonner en cylindre de ½" x 6". Faire un noeud sans étendre la pâte. Placer sur la tôle graissée. Couvrir d'un linge humide. Laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.

TORTILLONS

1

(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :
Tôle
Rouleau
Pinceau
Petite marmite pour fondre le beurre
Couteau de cuisine
Gril
Serviette
Beurre fondu

Graisser la tôle. Abaisser la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur en un rectangle de 12″ x 6″. (Au préalable, façonner la pâte en un long cylindre, elle s'étendra plus facilement.) Badigeonner légèrement avec du beurre fondu et plier en deux pour former un carré de 6″. Couper la pâte en bandes de ½″ de largeur par 6″ de longueur. Tourner chaque lanière comme un câble. Appuyer un bout du câble sur la tôle graissée et tourner en spirale. Terminer en insérant l'autre bout au centre du tortillon. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.

PAPILLONS



(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler:
Tôle
Rouleau
Pinceau
Petite marmite pour fondre le beurre
Couteau de cuisine
Serviette
Gril
Beurre fondu

Graisser la tôle. Abaisser la pâte à ¼″ d'épaisseur en un rectangle de 5″ x 24″. Au préalable, façonner la pâte en un long cylindre, elle s'étendra mieux. Badigeonner de beurre fondu. Rouler comme un gâteau roulé. Couper en morceaux de 2″ de longueur. Avec le manche d'un couteau, presser au centre. Placer sur la tôle graissée. Couvrir d'un linge et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.



Petits Pains "Parkerhouse"

(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :

Tôle
Emporte-pièce rond (2½")
Rouleau
Pinceau
Petit plat pour le beurre
Couteau de cuisine
Gril
Serviette
Beurre fondu

Graisser la tôle. Etendre la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur. Badigeonner de beurre fondu. Tailler, à l'aide d'un emporte-pièce. Imprimer un pli avec le dos de la lame d'un couteau au centre et replier pour donner l'effet de petites "bourses". Presser les bords fortement vis-à-vis le pli. Placer les uns près des autres sur la tôle graissée. Recouvrir d'un linge humide. Laisser lever au double du volume (environ deux heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.

NOTE: Les morceaux découpés peuvent être employés pour faire les **Trèfles.**

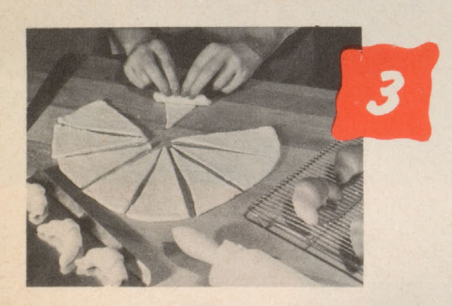


CROISSANTS

(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :

Rouleau
Tôle
Couteau de cuisine
2 cuillères à table de beurre
Gril
Pinceau
Serviette

Graisser la tôle. Etendre la pâte en un cercle de ¼ de pouce d'épaisseur. Couper en 12 pointes comme une tarte. Badigeonner de beurre fondu. Rouler chaque pointe du bord vers le centre. Presser fortement la pointe sur le croissant pour faire coller les deux parties. Placer sur la tôle graissée, la partie scellée sur la tôle. Courber en forme de croissant. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.). Cuire à four modéré, 375° F., 20 minutes. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.

EVENTAILS



(a) (b) (c) voir no 19 page 12



Voir no 20, page 12



3

Assembler :

Rouleau
Couteau
Moules à muffins
Bol
Pinceau
Serviette
Gril
Cuillères graduées
Couteau de table
Beurre de préférence
(3 cuillères à table)

4

Faire fondre le beurre et en utiliser une partie pour graisser les moules.



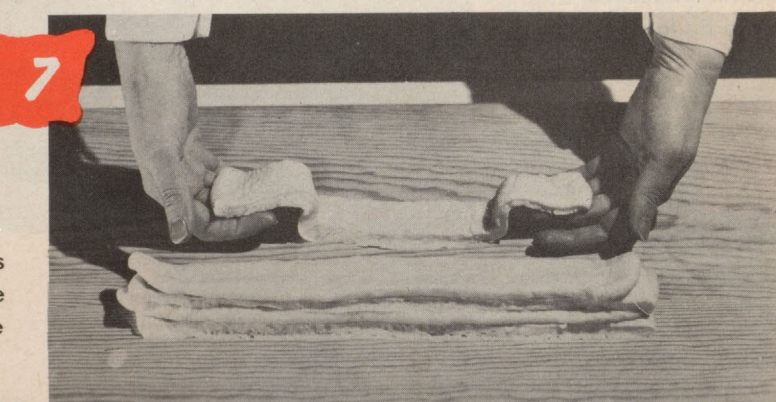
5

Abaisser la pâte en un rectangle de 12 x 10 x ¼". Détacher souvent la pâte de la planche pour prévenir le rétrécissement.

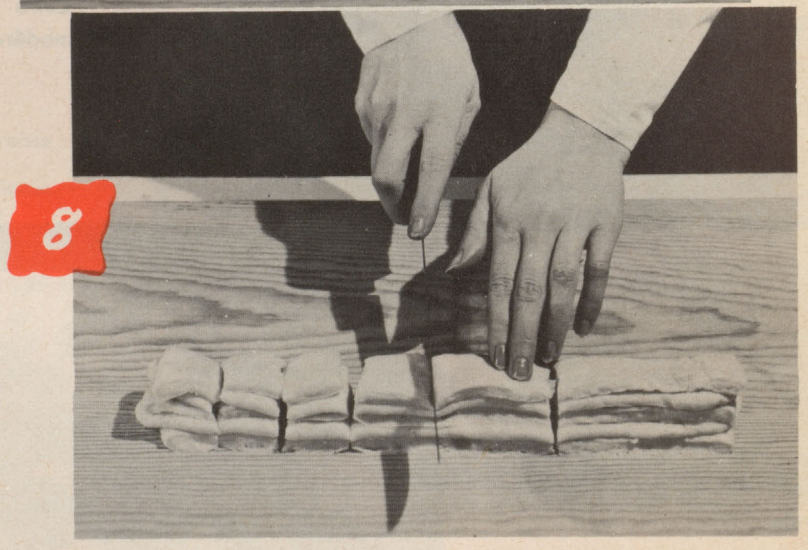


Couper la pâte en 5 bandes de 2″ et badigeonner de beurre fondu.

Variété : Chaque bande peut être recouverte de : — marmelade, mélange de sucre et de cannelle, beurre d'arachides, fromage Cheddar râpé ou autre fromage. Si le fromage ou le beurre d'arachides sont employés, il n'est pas nécessaire de badigeonner de beurre parce que ces deux ingrédients contiennent suffisamment de gras.



Superposer les bandes de pâte, le côté beurré sur le dessus.



Diviser la pâte en 9 morceaux égaux.



9

Placer dans les moules un des côtés coupés sur le dessus et espacer les feuillets les uns des autres.

10

Couvrir avec un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.).



11

Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F.

12

Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.

TRESSE À LA GELÉE



(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :

2 bols
Cuillères à mesurer
Rouleau
Couteau
Spatule
Gril
Pinceau
Tôle
Cuillère à thé

- 2 cuillères à table de graisse ou beurre
- ¼ tasse de gelée ou confitures
- ½ tasse de sucre à glacer
- 1 cuillère à table de lait
- ¼ cuillère à thé de vanille
- 1 cuillère à table de noix hachées

Faire fondre le beurre ou la graisse; en utiliser une partie pour graisser la tôle.





Abaisser la pâte en un rectangle de 6 x 12 x ½". Couper la pâte en 3 bandes jusqu'à 2" du bord.

6

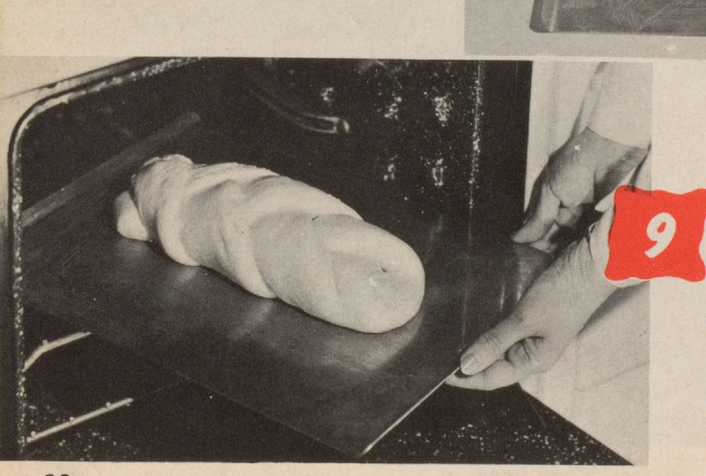
Tresser.

7

Faire adhérer les bouts. Placer sur la tôle et badigeonner de graisse fondue.

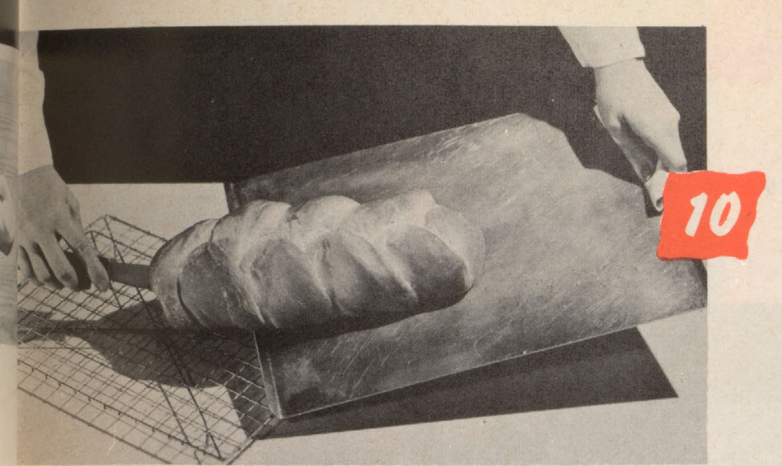
8

Couvrir avec un linge et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.)

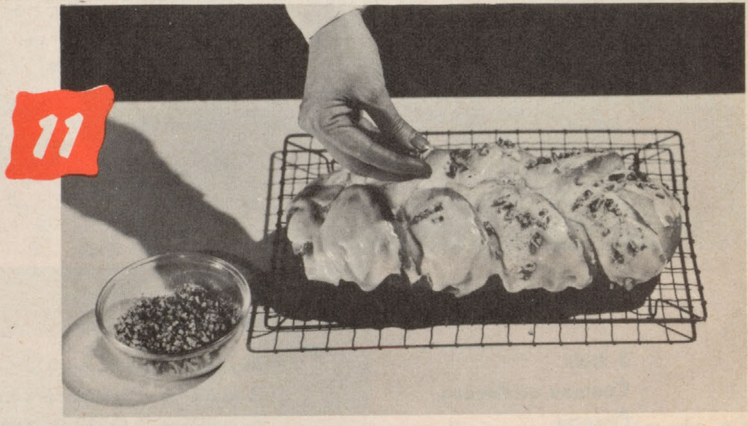


9

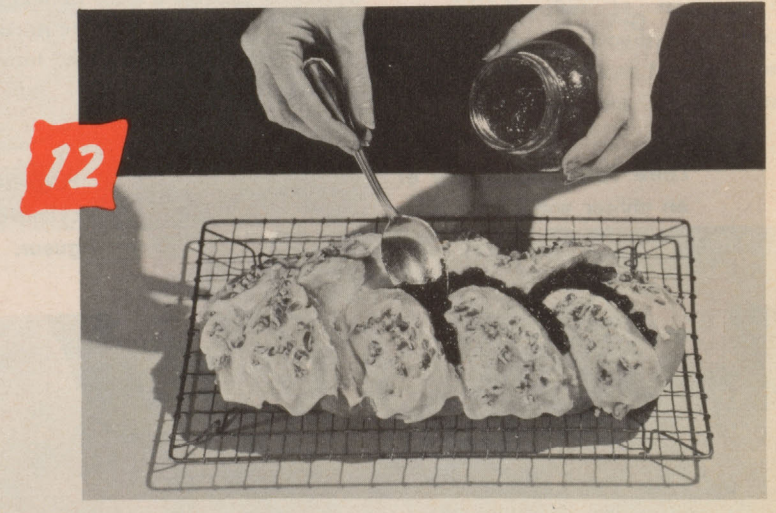
Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F.



Déposer sur un gril.



Préparer une glace avec ½ tasse de sucre à glacer, 1 cuillère à table de lait et ¼ cuillère à thé de vanille. Etendre sur la tresse légèrement refroidie et saupoudrer 1 cuillère à table de noix hachées.



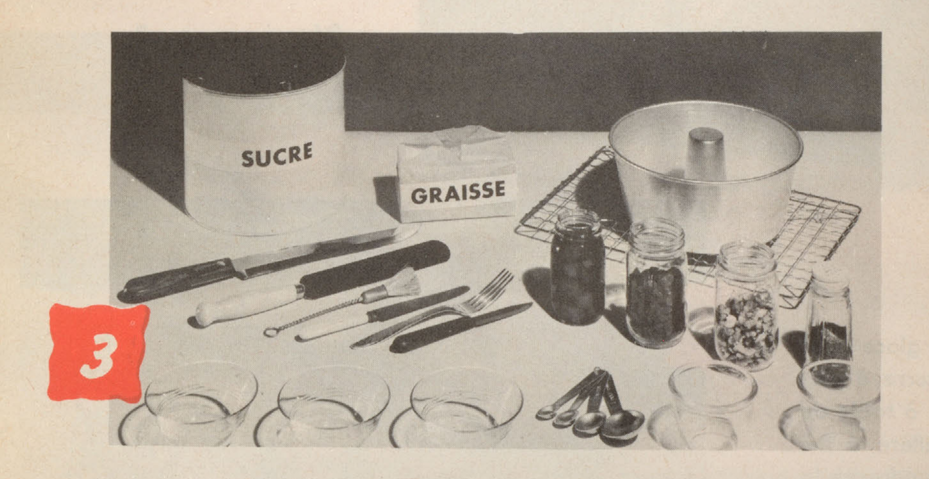
Remplir les interstices de gelée ou de confitures.

GÂTEAU HONGROIS

1 (a) (b) (c) Voir no 19, page 12.



Voir no 20, page 12.



Assembler :

3 bols
Couteau ou ciseaux
Pinceau
Fourchette
2 cuillères—spatule
Gril

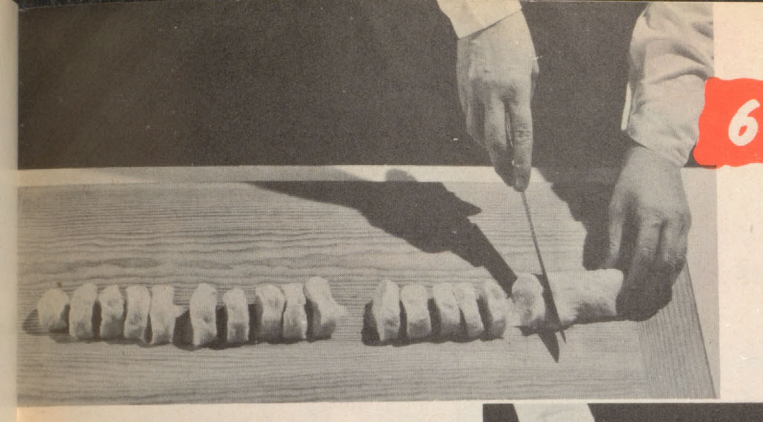
Moule à tube 8″ ou 9″
3 cuillères à table de beurre fondu
6 cuillères à table de sucre
1 cuillère à thé de cannelle
3 cuillères à table de noix hachées
3 cuillères à table de raisins
3 cerises "maraschino" tranchées

Faire fondre le beurre et en utiliser une partie pour graisser les moules.



Façonner la pâte en un cylindre de 20″ de longueur.





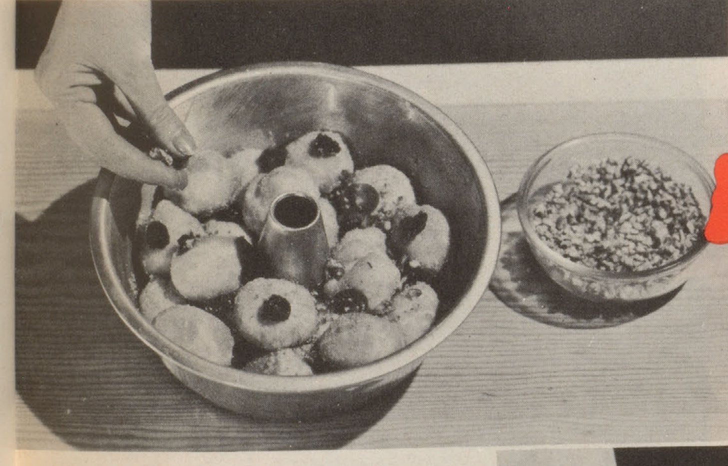
6

Couper le rouleau en 20 morceaux.



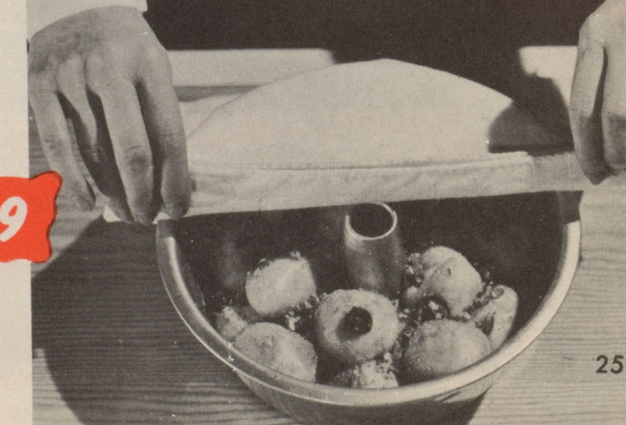
7

Mêler le sucre et la cannelle. Plonger chaque boule de pâte dans le beurre fondu et dans le mélange de sucre et de cannelle.



8

Disposer les boules de pâte dans le moule de manière à ce qu'elles se touchent à peine. Saupoudrer de noix hachées. Placer les raisins et les cerises dans les interstices.



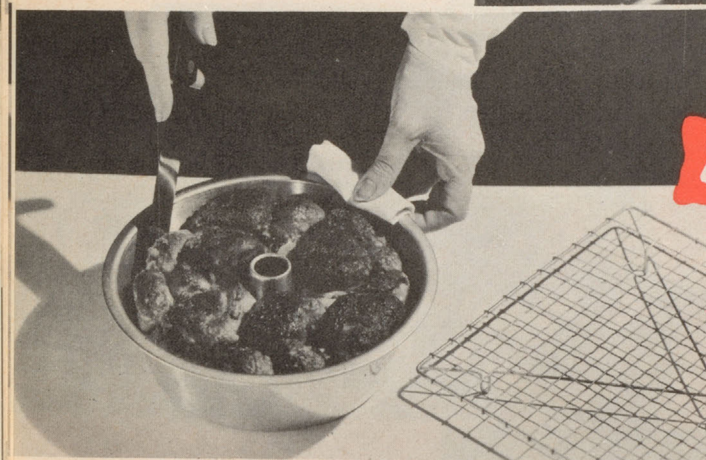
9

Couvrir avec un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.).

10



Cuire 35 minutes à four modéré, 375° F.



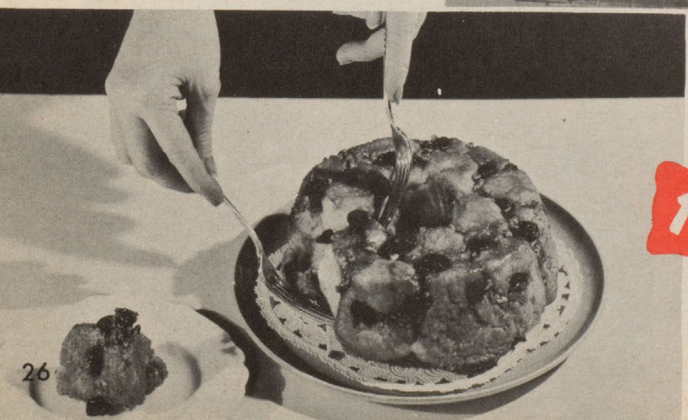
11

Avec une spatule ou un couteau, décoller les bords et le centre.



12

Renverser sur un gril, laisser reposer 10 minutes avant d'enlever le moule. Servir chaud. Si nécessaire, réchauffer 15 minutes à four lent, 300° F.



13

Pour servir, séparer à l'aide de fourchettes.

COURONNE SUÉDOISE

1 (a) (b) (c) Voir no 19, page 12.

2 Voir no 20, page 12.

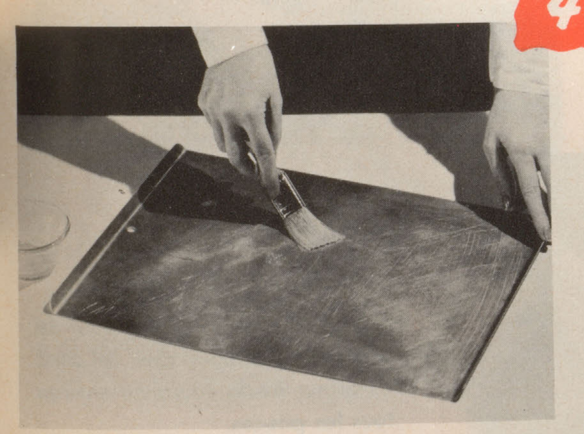


3

Assembler :

2 petits bols
Cuillères graduées
Rouleau
Tôle
Ciseaux
Gril
Serviette
Spatule
Pinceau
Petit bol pour le glaçage
Cuillère pour brasser le glaçage

4



Assembler :

2 cuillères à table de beurre fondu
½ tasse de cassonade
2 cuillères à thé de cannelle
½ tasse de dattes hachées (ou raisins épépinés ou raisins de Corinthe)
1 tasse de sucre à glacer
1 à 2 cuillères à table de lait ou eau
½ cuillère à thé de vanille
6 cerises "maraschino" tranchées
2 cuillères à table de noix hachées

Faire fondre le beurre et en utiliser une partie pour graisser la tôle.

5



Abaisser la pâte en un rectangle de 9″ x 18″. Badigeonner de beurre fondu. (Laisser une bande autour du rectangle, il sera plus facile de rouler). Saupoudrer la pâte de cassonade et de cannelle. Etendre les dattes hachées. (½ tasse de raisins épépinés ou raisins de Corinthe peuvent être employés ou un mélange avec des noix).



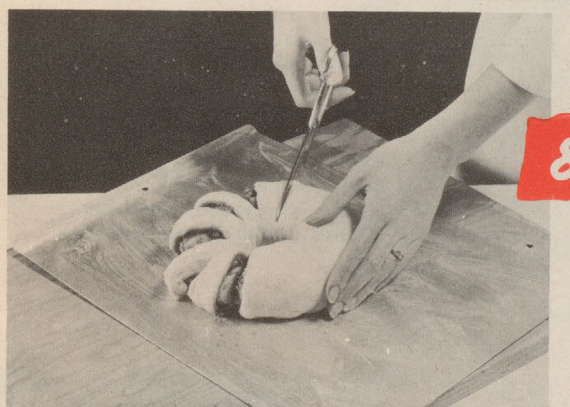
6

Rouler comme un gâteau roulé. Presser fortement le bord avec les doigts.



7

Réunir les 2 extrémités du rouleau pour former une couronne. Placer sur la tôle graissée (la partie scellée sur la tôle).



8

A l'aide de ciseaux, pratiquer de profondes incisions dans le bord extérieur de la couronne environ tous les pouces.



9

Retourner chaque section sur le côté.



10

Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.).

11

Cuire 25 minutes à four modéré, 375° F.





12

Refroidir sur un gril.

13

Préparer le glaçage suivant: 1 tasse de sucre à glacer, 2 cuillères à table de lait ou d'eau, ½ cuillère à thé de vanille. Bien mêler tous les ingrédients. Etendre le glaçage sur la couronne encore tiède, le laissant couler sur les bords à quelques endroits. Décorer avec 2 cuillères à table de noix hachées et 5 à 6 cerises avant que le glaçage soit complètement sec.



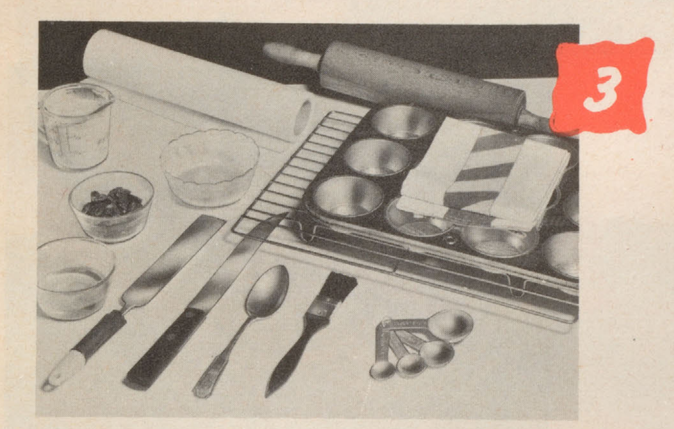
BRIOCHES AUX PACANES

1

(a) (b) (c) Voir no 19, page 12.

2

Voir no 20, page 12.



3

Assembler :

Moules à muffins (12—grande moyenne)
Cuillères à mesurer
Rouleau
Pinceau
Couteau
3 petits bols
Tasse graduée
Gril
Serviette
Papier ciré

4 cuillères à table de beurre fondu
¾ tasse de cassonade
⅓ tasse de pacanes ou noix (entières)
Graisse pour les moules

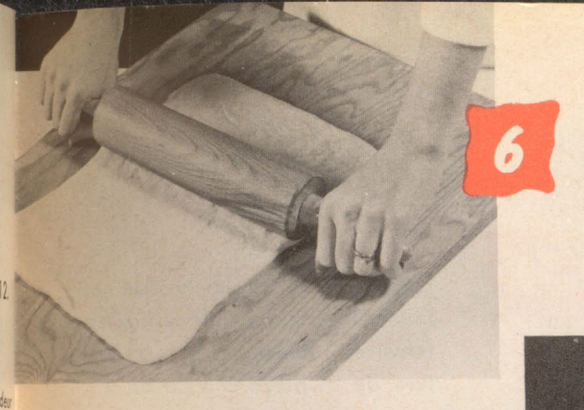
4

Graisser les moules à muffins.



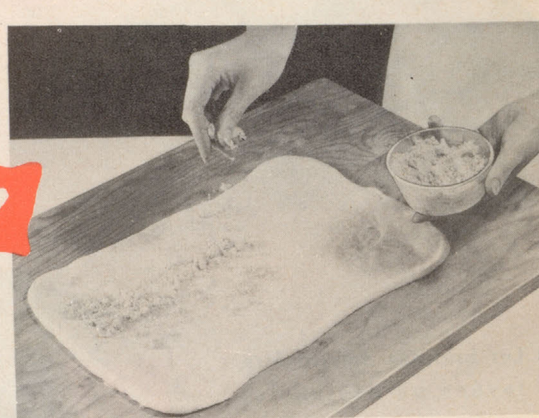
5

Préparer chaque moule avec ½ cuillère à table de cassonade, ½ cuillère à thé de beurre fondu et y déposer 3 ou 4 pacanes.



6

Abaisser la pâte en un rectangle de 9" x 12".

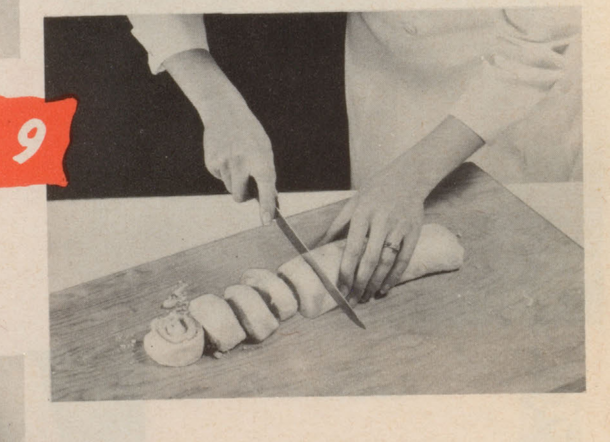


7

Badigeonner la pâte de beurre fondu et saupoudrer de cassonade.

8

Rouler comme un gâteau roulé et presser fortement pour bien sceller.



9

Couper en sections d'un pouce.

10

Déposer chaque section dans les moules à muffins. (Partie coupée sur le mélange de beurre et de cassonade.)



11

Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85° F.).

12

(a) Les brioches doivent être levées au-dessus des moules.

(b) Cuire 20 minutes à four modéré, 375° F.



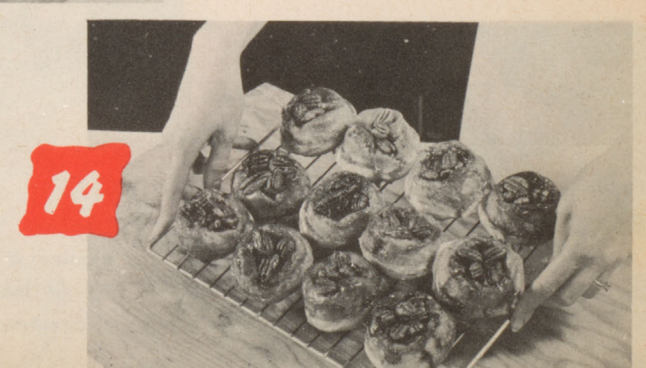


13

Au sortir du four, renverser sur un gril placé sur un papier ciré et laisser le moule retourné quelques minutes pour permettre au sirop de pénétrer les brioches.

14

Enlever le moule. Servir les brioches chaudes ou froides.





La Cuisine Robin Hood

RITA MARTIN
Directrice
Département d'art culinaire

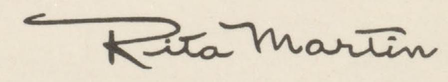
Chère madame,

Toutes ces recettes ont été choisies spécialement pour vous; elles ont de plus été soigneusement expérimentées à notre cuisine moderne Robin Hood. Nous espérons qu'elles vous plairont et vous seront aussi utiles qu'agréables.

Le livre de recettes le plus complet vous le savez mieux que nous ne peut solutionner chacun de vos problèmes culinaires. Si vous avez des questions personnelles concernant l'alimentation, n'hésitez pas à nous les soumettre; c'est avec plaisir que nous vous aiderons de nos conseils et de nos suggestions.

Soyez certaine que toute demande est bien accueillie; vous n'avez qu'à nous écrire ou soin des Meuniers de la farine tout-usage Robin Hood.

Sincèrement vôtre,





Robin Hood
FLOUR MILLS LIMITED
MONTRÉAL

